



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Автоклав (для консервирования, промышленный, вертикальный, паровой, с регистратором) ИПКС-128-500-1ПРг

Данное оборудование предназначено для производства консервов - тепловой стерилизации пищевых продуктов с электронной регистрацией параметров техпроцесса. Продукт может быть расфасован в стеклянные и жестяные банки, реторт-пакеты, ламистерную тару, термостойкую вакуумную упаковку. Автоклав используется для производства тушенки, мясных, рыбных и овощных консервов, в автоклаве можно проводить варку и стерилизацию овощей (свеклы, моркови, картофеля и т.п.) в специальной вакуумной упаковке.

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/avtoklav-dlia-konservirovaniia-promyshlenniy-vertikalnyi-parovoi-s-registratorom-ipks-128-500-1prg/>

Цена: 742045.00 руб.



Характеристики

| | |
|-----------------------------------|------|
| Длина, мм | 960 |
| Высота, мм | 1450 |
| Ширина, мм | 1100 |
| Масса, не более, кг | 450 |
| Объем автоклава, не более, л | 370 |
| Масса в упаковке, не более, кг | 465 |
| Рабочая температура, не более, °С | 130 |

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

| | |
|--|----------------|
| Количество корзин для загрузки, шт | 1 |
| Рабочий объем автоклава, не более, л | 270 |
| Рабочее давление, не более, кгс/кв.см | 3 |
| Установленная мощность, не более, кВт | 0,2 |
| Габаритные размеры в упаковке, не более, мм | 1200x1200x1470 |
| - расход пара на нагрев и стерилизацию, не более кг | 50 |
| - рабочее давление пара на входе в инжектор, не более, кг/кв.см | 5,5 |
| Наличие цифрового регистратора параметров техпроцесса с USB-интерфейсом | Да |
| Время охлаждения от температуры стерилизации 110°C до температуры 40°C, не менее, мин | 15 |
| Время нагрева до температуры стерилизации 110°C от начальной температуры 80°C, не более, мин | 10 |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.